



LA SPESA PULITA di Luca Cristaldi

Titolo: La Spesa PULITA

Tipologia: Gioco

Target: studenti scuole medie e biennio superiori

Obiettivo evidenziare come spesso le imprese multinazionali attuino una produzione non etica attraverso la nostra complicità; esaltare il ruolo e l'importanza di un consumo critico e del Commercio e del consumo critico e consapevole.

Strumenti: "Guida al Consumo Critico", fotocopie, prodotti del commercio equo e solidale.

Avvertenze: L'attività viene svolta all'esterno o in modo simulato in classe.

Descrizione attività:

La classe in gruppetti da 8 persone massimo. Ciascun gruppo rappresenta un ristorante che partecipa ad una gara culinaria. Ogni gruppo stabilisce, di comune accordo tra i suoi membri, il menù per la gara, fatto di un antipasto, due primi, un secondo, un contorno, frutta, dessert e acqua minerale (il menù può essere ampliato a piacimento). I gruppetti si recano poi in un qualsiasi supermercato per acquistare "virtualmente" i prodotti necessari per realizzare il menù, scrivendo su un foglio la lista delle marche dei prodotti scelti e determinando il costo totale del proprio piatto. Tornati in classe, i gruppi, con l'aiuto del formatore, consultano la "Guida al Consumo Critico", del Centro Nuovo Modello di Sviluppo, e per ogni prodotto scelto si verifica qual è l'impresa produttrice. Nel caso in cui vi siano aziende segnalate nella guida si spiegano quali sono gli eventuali comportamenti "distorti". Si possono fotocopiare ed ingrandire le pagine della Guida che si riferiscono alle informazioni sulle imprese che hanno avuto più preferenze dai diversi gruppetti. Da qui può partire una discussione sulle principali violazioni dei diritti e dei più gravi danni ambientali causati dalle aziende multinazionali in questione. Viene quindi spiegato cos'è il consumo critico e come sia possibile scegliere dei "prodotti puliti". Vengono poi introdotti i prodotti del Commercio Equo e Solidale (CEeS), illustrando il significato e il valore di tale proposta. Attraverso i prodotti CEeS e un consumo critico, è possibile fare una spesa intelligente e riproporre, così, il menù di ciascun "ristorante". Gli educatori, a questo punto, scelgono i piatti migliori di ciascun ristorante per la definizione di un menù unico. La gara si conclude con la realizzazione di un pranzo vero, dove ciascun ristorante cucina il piatto prescelto con i prodotti del CEeS e con quelli acquistati criticamente, e con l'elezione del ristorante vincente.